

PÃO SOVADO SEM OVO E LEITE

INGREDIENTES

- 600 ml de água morna
- 1 e 1/2 kg farinha de trigo
- 2 pacotes de fermento
- 6 colheres grandes de açúcar
- 8 colheres grandes de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes em uma tigela.

Sove a massa em uma superfície enfarinhada até ficar bem lisa e com bolhas.

Separe em 3 ou 4 partes iguais abra a massa e faça rolinhos.

Coloque os rolinhos na assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles por que vão crescer.

Deixe crescendo por aproximadamente 1h30 com um pano por cima da assadeira.

Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecida, por 45 minutos.

Jamais abra o forno antes do horário.

Após tirá-lo do forno, passe margarina na casca para ficar macia.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19886-pao-sovado-sem-ovo-e-leite.html>